



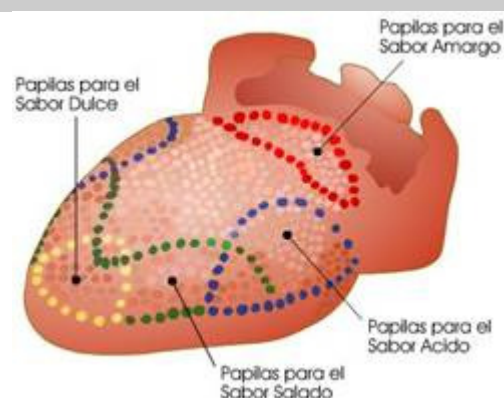
Estimado amigo:

Con este boletín continuamos la serie sobre la cata. Hoy vamos a hablar de ...

### El Gusto

Es el tercer sentido que se usa en el proceso de cata. *El gusto* junto con el olfato son los órganos fundamentales de la cata. Los órganos que rigen el gusto son las papilas gustativas, que se localizan en la boca.

Hay 4 sabores fundamentales: **dulce, amargo, salado y ácido**. El sabor dulce se encuentra en



la punta de la lengua, el ácido en los costados, el salado en los bordes y el amargo en solo en la parte posterior.



En esta parte de la cata hay varias fases:

La primera fase es la llamada **ATAQUE**, que tiene una duración muy corta (2 a 3 seg.) y en la cual se aprecian principalmente los sabores dulces.

La segunda fase es la llamada de **EVOLUCIÓN O PASO DE BOCA** que tiene una duración mas larga (de 5 a 12 seg.) en la que predominan los sabores ácidos, salados y amargos.



La tercera y ultima fase llamada **IMPRESIÓN FINAL** tiene una duración de unos 5 seg. Y en la que predominan los sabores ácidos y amargos.

Pero aquí **no termina la cata** al tragar o escupir el vino, ya que la boca, la laringe y las fosas nasales quedan impregnadas del vino y de sus vapores. Estas ultimas sensaciones se llaman **POSTGUSTO**.



### ¿Sabías que...?

**Dom Perignon** fue el primero en usar el corcho para cerrar las botellas. Hasta esa época las botellas se tapaban con tela y lacre, pero las que contenían vino espumoso estallaban por la presión. Para evitar esto, se buscaron botellas de mayor grosor y se taponaron con un corcho húmedo que al secar sellaba la botella. El método fue una revolución y se ha ido perfeccionando hasta los corchos actuales.